

# DRINKS.

## Massolino Barbera d'Alba DOC 2021 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |                                                                                                             |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikelnummer       | 4096822                                                                                                     |
| Alkoholgehalt       | 14.5%                                                                                                       |
| Flascheninhalt      | 75cl                                                                                                        |
| Herkunftsland       | Italien                                                                                                     |
| Region              | Piemont                                                                                                     |
| Abfüller            | Azienda Agricola Vigna Rionda<br>S.S., Piazza Capellano 8, 12050<br>Serralunga d'Alba, Italie               |
| Marke               | Massolino                                                                                                   |
| Typ                 | Rotwein                                                                                                     |
| Allergene           | Enthält Sulfite                                                                                             |
| Degustationsnotiz   | Elegantes Bouquet in der Nase<br>mit intensiven Fruchtaromen.<br>Am Gaumen harmonisch und<br>langer Abgang. |
| Verkehrsbezeichnung | Rotwein                                                                                                     |
| Details             | 100 % Barbera                                                                                               |
| Etikette            | klassisch                                                                                                   |
| Vegan               | Keine Angaben                                                                                               |
| Kosher              | Keine Angaben                                                                                               |
| Verschluss          | Korken                                                                                                      |
| Tannin              | Ja                                                                                                          |
| Trinktemperatur     | 16-18 Grad                                                                                                  |
| Jahrgang            | 2021                                                                                                        |



|            |                                                                                                         |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Passend zu | Antipasti, Grill, Käse,<br>Mediterrane Küche, Pizza &<br>Pasta, Rotes Fleisch, Weisses<br>Fleisch, Wild |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## **Beschreibung**

Die familiengeführte Kellerei von Massolino liegt in dem pittoresken Örtchen Serralunga d'Alba, welches nur knapp über 500 Einwohner zählt. In der unmittelbaren Umgebung bewirtschaftet die Familie mehrere Weinberge mit einer Gesamtfläche von 23 Hektar. Schon 1896 wurde der Grundstein für die heutige Weinkellerei gelegt, als Giovanni Massolino seinen ersten Wein - einen Barbera d'Alba - abfüllte. Damit gehört der klassische Rotwein zu den geschichtsträchtigsten Vertretern des heutigen Portfolios, das über die Jahrzehnte natürlich noch ein wenig erweitert wurde. Die Barbera-Trauben reifen den Sommer über an Reben heran, die auf einer 4 ha grossen Fläche auf 330 m ü.M. im Guyot-System wachsen. Pro Hektar wird ein Ertrag von 6500 kg Trauben erzielt. Nach der Weinlese Mitte Oktober werden die Beeren eingemaischt und zehn bis zwölf Tage lang in Edelstahltanks fermentiert. Daraufhin folgt die malolaktische Gärung sowie eine kurze Ausbauphase, sodass der Wein schon im Frühjahr abgefüllt und in den Handel gebracht werden kann. Der violettrote Wein passt zu würzigen Gerichten, Pasta, Reis, Suppen, Schmorbraten, Grillfleisch, Wurstwaren oder Käse, kann aber auch zu Aperitif-Häppchen gereicht werden